

STANDARDSCHUTZKONZEPT FÜR BED & BREAKFAST-BETRIEBE UNTER COVID-19

Version 28.06.2020

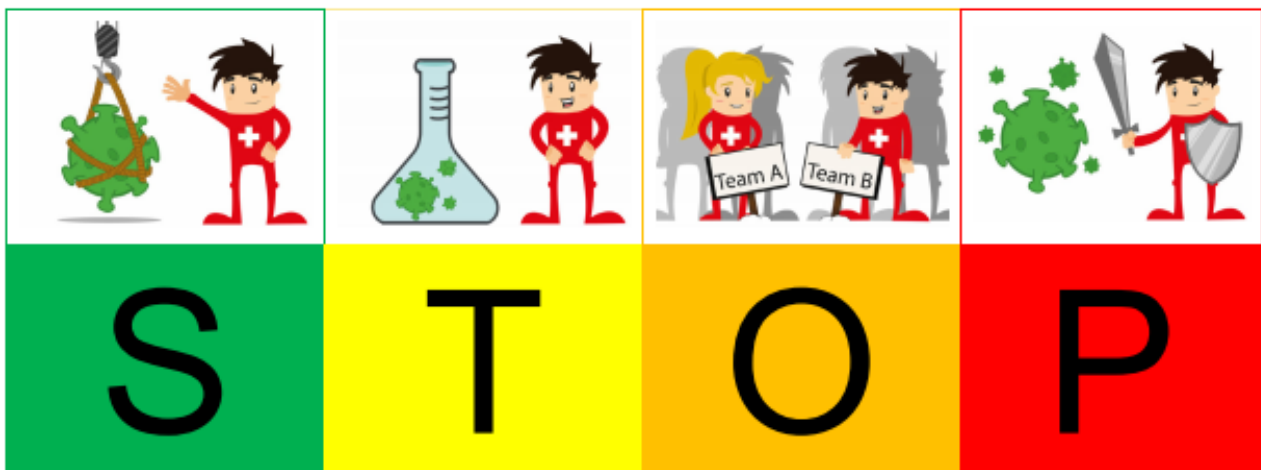
EINLEITUNG

Dieses Schutzkonzept dient als Vorlage für alle Bed & Breakfast-Betriebe. Die nachfolgenden Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen strenge Kontrollen durch. Die Betriebe können zusätzliche Massnahmen umsetzen. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (zum Beispiel im Lebensmittelbereich). Es sind sämtliche Bestimmungen der Verordnung 3 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19) zu befolgen.

Dieses Schutzkonzept ist bis auf Widerruf gültig. Im Zweifelsfall ist die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes massgebend.

Unter Gästegruppen werden im Folgenden jene Gäste zusammengefasst, die gemeinsam eintreffen oder für die gemeinsam vor dem Besuch oder vor Ort reserviert wurde.

Wenn nachstehend von Mitarbeitenden / Personal gesprochen wird, sind alle im Betrieb beschäftigten Personen (auch die Inhaber und mitarbeitenden Eheleute / Partner) gemeint.



GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des Betriebs soll sicherstellen, dass folgende Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen getroffen werden. Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche bzw. Inhaber sind für die Auswahl und Umsetzung dieser Massnahmen zuständig.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Halten sich mehrere Gästegruppen gleichzeitig im Betrieb auf, muss sichergestellt werden, dass sie sich nicht vermischen. WC / Badezimmer sollen, wenn immer möglich, nicht durch verschiedene Personengruppen geteilt werden.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander.
4. Oberflächen und Gegenstände sind nach Gebrauch bedarfsgerecht und regelmässig zu reinigen, insbesondere, wenn sie von mehreren Personen berührt werden. Oberflächen im Badezimmer sowie WC und Wasserhähne müssen bei Nutzung durch verschiedene Personengruppen regelmässig gereinigt und desinfiziert werden.
5. Kranke im Betrieb werden nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen gilt es zu berücksichtigen, um den Schutz zu gewährleisten.
7. Mitarbeitende und andere betroffene Personen müssen über die Vorgaben und Massnahmen informiert werden.
8. Die Vorgaben müssen auf Managementebene umgesetzt werden.
9. Die Personendaten aller Gäste werden erfasst. Die Meldescheinpflicht gilt auch ausserhalb von COVID-19.

BETROFFENER BETRIEB

Name	Adresse

ZUSAMMENFASSUNG

- Alle Standardmassnahmen werden im Betrieb angewendet
- Alle Standardmassnahmen werden im Betrieb angewendet, ausser folgende Massnahmen:

ABWEICHENDE MASSNAHMEN

Abweichung	Erklärung / Massnahme

MUSTER

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen ist möglichst zu vermeiden.

Massnahmen

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs (und des Wellnessbereichs) die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.

Alle Personen im Betrieb sollen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife waschen. Dies insbesondere vor der Ankunft am Arbeitsplatz, zwischen Bedienung von Kundschaft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

Massnahmen

Halten sich mehrere Gästegruppen im Betrieb auf, muss sichergestellt werden, dass sie sich nicht vermischen. WC / Badezimmer sollen, wenn immer möglich, nicht durch unterschiedliche Personengruppen geteilt werden.

Die Grösse einer Gästegruppe ist auf max. 1000 Personen beschränkt.

In Restaurationsbetrieben erfolgt die Konsumation von Essen und Getränken wenn immer möglich sitzend.

Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl der Kinder ist nicht beschränkt. Für sie gelten keine Mindestabstände.

Übernachten zwei nicht miteinander bekannte Gästegruppen in einem Mehrbettzimmer / in einer Wohnung (unabhängige Anreisen), ist die 1,5 Meter Abstandsregel einzuhalten. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand. Gäste, die gemeinsam anreisen und in einem Mehrbettzimmer übernachten, müssen keine 1,5 Meter Abstand einhalten. Dies gilt auch für Familien.

3. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

Massnahmen

Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und / oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich ein Abstand von 1,5 Metern eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand. Es

Massnahmen

sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird.

Wenn die Distanz von 1,5 Metern im Restaurant / Frühstücksraum nicht eingehalten werden kann, müssen gestaffelte Essenszeiten eingeführt werden. Andernfalls muss mit trennenden Elementen (z.B. Plexiglas) oder mit Mundschutz und Handschuhen gearbeitet werden.

Im Service (z.B. Frühstück) wird ein Mindestabstand von 1,5 Metern dringend empfohlen. Sollte dieser Abstand auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske dringend empfohlen, es besteht allerdings keine Tragepflicht.

Innen- / Aussenpools, Saunen, Whirlpools können genutzt werden. Gästegruppen sollen nicht vermischt werden, oder es muss eine Distanz von 1,5 Metern eingehalten werden.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

Sitzplätze in Seminarräumen haben einen Mindestabstand von 1,5 Metern.

Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand.

4. REINIGUNG

Oberflächen und Gegenstände sind nach Gebrauch, insbesondere, wenn sie von mehreren Personen berührt werden, bedarfsgerecht und regelmässig zu reinigen.

Massnahmen

Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen Luftaustausch (z.B. 4 x täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Lufrückführung zu verzichten (nur Frischluft).

Oberflächen und Gegenstände (auch Telefone, Arbeitswerkzeuge etc.) sind regelmässig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel insbesondere bei gemeinsamer Nutzung zu reinigen.

WC-Anlagen (inkl. WC-Spülung und Wasserhähne) sind regelmässig zu reinigen und zu desinfizieren.

Abfalleimer müssen regelmässig geleert werden. Das Anfassen von Abfall ist zu vermeiden. Es gilt Hilfsmittel (z.B. Besen, Schaufel) zu verwenden, Handschuhe zu tragen und sofort nach dem Gebrauch zu entsorgen.

Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tischläufers oder ähnlicher Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.

Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, sich in die Isolation gemäss BAG zu begeben. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

6. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen sind zu berücksichtigen, um den Schutz zu gewährleisten.

Massnahmen

Hygienemasken werden je nach Gebrauch regelmässig gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.

Einweghandschuhe werden regelmässig gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

7. INFORMATION

Mitarbeitende und weitere betroffene Personen sind über die Richtlinien und Massnahmen zu informieren.

Massnahmen

Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.

Der Betrieb instruiert die Mitarbeitenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.

Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z.B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe etc.) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden.

Das Personal wird in der fachgerechten Anwendung von Flächendesinfektionsmitteln geschult, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsstationen abzudecken.

Die Gäste werden vorgängig darauf hingewiesen, dass bargeldloses Bezahlen (Vorabüberweisung) bevorzugt wird.

8. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben auf Managementebene.

Massnahmen

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken), Gesichtsvisiere und Handschuhe an.

Der Anbieter (Gastfamilie) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.

Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.

9. PERSONENDATEN

Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten der Gäste. Diese Pflicht gilt auch ausserhalb von COVID-19 für in- und ausländische Gäste.

Massnahmen

Von jedem Gast werden die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit) und die Zimmernummer / der Zimmernamen erfasst. Der Betrieb bewahrt die Daten 10 Jahre auf und vernichtet sie danach vollständig. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.

WEITERE SCHUTZMASSNAHMEN

Für branchenübergreifende Dienstleistungen gelten die Schutzkonzepte der jeweiligen Branche.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Datum und Unterschrift: _____